

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aini, F. Y., Affandi, D. R., & Basito. (2016). Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 22–32. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/17460/13946>
- Aly, A. A., Zaky, E. A., Mahmoud, H. A., Alrefaei, A. F., Hameed, A. M., Alessa, H., Alsimaree, A. A., Aljohani, M., El-Bahy, S. M., & Kadasah, S. (2021). The Impact of Addition Oats (*Avena sativa*) and Cinnamon on Cookies and their Biological Effects on Rats Treated with Cirrhosis by CCL4. *Saudi Journal of Biological Sciences*, 28 (12), 7142–7151. Diakses pada https://www.researchgate.net/publication/353782276_The_Impact_of_Addition_Oats_Avena_sativa_and_Cinnamon_on_Cookies_and_their_Biological_Effects_on_Rats_Treated_with_Cirrhosis_by_CCL4
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma Dan Tekstur. *TEKNOBUGA*, 2(2), 61–79. Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/6433/4891>
- Ben Halima, N., Ben Saad, R., Khemakhem, B., Fendri, I., & Abdelkafi, S. (2015). Oat (*Avena sativa* L.): Oil and nutriment compounds valorization for potential use in industrial applications. *Journal of Oleo Science*, 64(9), 915–932. <https://doi.org/10.5650/jos.ess15074>
- Cahyani, W. (2010). *Substitusi Jagung (Zea mays) Dengan Jali (Coix Lacryma-jobi L.) Pada Pembuatan Tortila: Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensori*. Skripsi. [Universitas Sebelas Maret]. Diakses dari <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/detail/18531/Substitusi-Jagung-Zea-Mays-dengan-Jali-Coix-Lacryma-Jobi-l-pada-Pembuatan-Tortila-Kajian-Karakteristik-Kimia-dan-Sensori>
- Chauhan, D., Kumar, K., Kumar, S., & Kumar, H. (2018). Effect of incorporation of oat flour on nutritional and organoleptic characteristics of bread and noodles. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 6(1), 148–156. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/324438194_Effect_of_Incorporation_of_Oat_Flour_on_Nutritional_and_Organoleptic_Characteristics_of_Bread_and_Noodles
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea* Development of Biscuit from Orange Sweet Potato Flour (*Ipomoea batatas* L.) and Fermented Corn Flour (*Zea mays*). *Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1589–1595. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/284/293>
- Dach, A., & Schieberle, P. (2021). Characterization of the Key Aroma Compounds in a

Freshly Prepared Oat (*Avena sativa* L.) Pastry by Application of the Sensomics Approach. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 69(5), 1578–1588. Diakses dari <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.0c07498>

- Damayanti, E. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) dan Penambahan Puree Labu Kuning (Cucurbita) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong. *E-Jurnal Boga*, 5(1), 11–16. Diakses dari <https://adoc.pub/pengaruh-substitusi-tepung-jali-coix-lacryma-jobi-l-dan-penam.html>
- Devaraj, R. D., Jeepipalli, S. P. K., & Xu, B. (2020). Phytochemistry and health promoting effects of Job's tears (*Coix lacryma-jobi*) - A critical review. *Food Bioscience*, 34(September 2018), 100537. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100537>
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 95. Diakses dari <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/6223/3555>
- Fafo, R., Lawa, Y., & Jasman. (2018). Karakteristik Fisikokimia Biskuit Jali (*Coix lacryma-jobi* L) Terkombinasi Tepung dan Pasta Daun Kelor (*Moringa oliefera* L) dalam Pengembangan Olahan Pangan Kaya Protein. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Dan Sains Kimia* 2, May, 82–96. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/342887543_KARAKTERISTIK_FISIK_OKIMIA_BISKUIT_JALI_Coix_lacryma-jobi_L_TERKOMBINASI_TEPUNG_DAN_PASTA_DAUN_KELOR_Moringa_oliefera_L_DALAM_PENGEMBANGAN_OLAHAN_PANGAN_KAYA_PROTEIN
- FAO. Food Composition Table Food For Use in Africa <http://www.fao.org/3/x6877e/X6877E05.htm>
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia Cookies dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Tepung Jagung (*Zea mays* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 55. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4186/3606>
- Fatmala, I. A., & Adi, A. C. (2018). Daya Terima Dan Kandungan Protein Biskuit Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Isolat Protein Kedelai Untuk Pemberian Makanan Tambahan Ibu Hamil Kek. *Media Gizi Indonesia*, 12(2), 156. Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/5335/4782>
- Fulgoni, V. L., Chu, Y. F., O'Shea, M., Slavin, J. L., & DiRienzo, M. A. (2015). Oatmeal consumption is associated with better diet quality and lower body mass index in adults: The National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES), 2001-2010. *Nutrition Research*, 35(12), 1052–1059. <https://doi.org/10.1016/j.nutres.2015.09.015>

- Garnida, Y., & Cahyadi, W. (2020). Perbandingan Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor* L. Moench) Dengan Tepung Umbi Ganyong (*Canna edulis*) Dan Konsentrasi Gliserol Monostearate Terhadap Mutu Cookies Non Gluten Fortifikasi. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1), 17–25. Diakses dari <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/2694>
- Horstmann, S. W., Lynch, K. M., & Arendt, E. K. (2017). Starch characteristics linked to gluten-free products. *Foods*, 6(4), 1–21. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/316675786_Starch_Characteristics_Linked_to_Gluten-Free_Products
<https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/2694/1260>
- Irawanto, R., Lestari, D. A., & Hendrian. (2017). *Jali (Coix lacryma-jobi L.): Biji, perkecambahan, dan potensinya*. 3, 147–153. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/314160259_Jali_Coix_lacryma-jobi_L_Biji_perkecambahan_dan_potensinya
- Istinganah, M., Rauf, R., & Widyaningsih, E. N. (2017). Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu dengan Volume Air yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 83. Diakses dari <https://www.readcube.com/articles/10.23917%2Fjurkes.v10i2.5537>
- Juhaeti, T. (2015). *Jali (Coix lacryma - jobi L. ; Poaceae) Untuk Diversifikasi Pangan : Produktivitas Pada Berbagai Taraf Pemupukan [Jali (Coix lacryma - jobi L. ; Poaceae) for food diversification : Its productivity under various doses of fertilization]*. *Biologi*, 14(2), 163–168. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/60122-ID-none.pdf>
- Juliana, J., Kanggeyan, M. P., & Sherly, S. (2020). Pembuatan Kreasi Produk Camilan Dodol Asam Jawa Menggunakan Pengujian Organoleptik. *Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(01), 57. Diakses dari <https://pemas.unisla.ac.id/index.php/JAB/article/view/46/41>
- Korompot, A. R. H., Fatimah, F., & Wuntu, A. D. (2018). Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu Dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1), 31. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/288265-kandungan-serat-kasar-dari-bakasang-ikan-5a426136.pdf>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. *EBookPangan*. <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/nadc.20164054487>
- Kusumawardani, H. D., Riyanto, S., Setianingsih, I., Puspitasari, C., Juwanto, D., Harfana, C., & Ayuni, P. D. (2018). Kandungan Gizi, Organoleptik, Dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, Dan Pisang). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 9(2), 123–138. Diakses dari <https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/mgmi/article/view/543/493>

- Lestari, N. O. S., & Murtini, E. S. (2017). Formulasi Cookies Sumber Protein Berbahan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. In *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* (Vol. 28, Issue 2, pp. 194–200). <https://doi.org/10.6066/jtip.2017.28.2.194>
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. (2016). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 5(1), 42–49. Diakses dari <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/16321/11959>
- Maria, F., & Anuoluwapo Taibat, A. (2018). Quality Characteristics of Biscuits Produced From Composite Flours of Wheat, Corn, Almond and Coconut. *Annals. Food Science and Technology*, 19(2), 216–225. Diakses dari http://www.afst.valahia.ro/images/documente/2018/issue2/I.5_Makinde.pdf
- Meilgaard, M., Gail, V., & Thomas, C. (1999). *Sensory Evaluation* (Techniques). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003040729>
- Mishra, N., & Chandra, R. (2012). Development of Functional Biscuit From Soy Flour & Rice Bran. *International Journal of Agricultural and Food Science*, 13–20. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/313406474_Development_of_functional_biscuit_from_soy_flour_rice_bran
- Mutiaraningtyas, E., & Kuswardinah, A. (2018). Pembuatan Susu Nabati Berbahan Dasar Biji Jali (*Coix Lacryma-jobi L. Var. Ma-yuen*) dengan Penambahan Kacang Kedelai (*Glycine Max*) sebagai Alternatif Sumber Antioksidan. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(2), 37–45. Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JKT/article/view/17744/8925>
- Papageorgiou, M., & Skendi, A. (2018). Introduction to cereal processing and by-products. In *Sustainable Recovery and Reutilization of Cereal Processing By-Products*. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-102162-0.00001-0>
- Patel, A. S., Kar, A., Pradhan, R. C., Mohapatra, D., & Nayak, B. (2019). Effect of baking temperatures on the proximate composition, amino acids and protein quality of de-oiled bottle gourd (*Lagenaria siceraria*) seed cake fortified biscuit. *Lwt, Food Science and Technology*, 106, 247–253. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.02.026>
- Pratama, R., Rostini, I., & Liviawaty, E. (2014). Karakteristik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus Sp.*). *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(1), 245040. Diakses dari <https://jurnal.unpad.ac.id/akuatika/article/view/3702/2425>
- Qosim, W. A., & Nurmala, T. (2011). Eksplorasi, Identifikasi dan Analisis Keragaman Plasma Nutfah Tanaman Hanjeli (*Coix lacryma jobi L*) sebagai Sumber Bahan

- Pangan Berlemak di Jawa Barat. *Jurnal Pangan*, 20(4), 365–376. Diakses dari https://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2013/10/jurnal_Pangan_2011.pdf
- Qurnaini, N. R., & Nasrullah, N. (2021). Pengaruh Substitusi Biji Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) Terhadap Kandungan Lemak, Serat, Fenol, dan Sifat Organoleptik Tempe Kedelai (*Glycine max*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 11(1), 30-41., 11(01), 30–42. Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/6992/pdf>
- Rahardjo, M., Nugroho, K. P. A., & Saibele, G. (2021). Analisis fisik serta sensori kue kering dengan campuran tepung mocaf, oats, dan bekatul. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 166–173. Diakses dari <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/2357/1911>
- Rahardjo, M., Ristia Widi Astuti, Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 1–6. Diakses dari <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/1714/1453>
- Rahmi, Yosfi, & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. UB PRESS. Diakses dari https://www.google.co.id/books/edition/Ilmu_Bahan_Makanan/7RUQEAAAQB_AJ?hl=id&gbpv=1&dq=pengertian+sayur+adalah&pg=PA61&printsec=frontcover
- Rai, S. G., Tutik, & Permatasari, A. I. (2019). Penetapan Kadar Protein Pada Daun Kelor Muda Dan Daun Kelor Tua (*Moringaoleifera* L.) Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl. *Analisis Farmasi*, 274–282. Diakses dari <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/analisfarmasi/article/view/2089/pdf>
- Riansyah, A., A. S., & Nopianti. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53–58. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/61073-ID-none.pdf>
- Rosida, D. F., Aulia, N., & Maghfiroh, O. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *AGRIONTEK Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14. Diakses dari <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrintek/article/view/6309>
- Sabir, N., Lahming, & Sukainah, A. (2020). Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu. *Teknologi Pertanian*, 6(2020), 41–54. Diakses dari <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/11178/7594>
- Sangwan, S., Singh, R., & Tomar, S. K. (2014). Nutritional and Functional Properties of Oats: An Update. *Journal of Innovative Biology*, 1(1), 3–14. Diakses dari <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/summary?doi=10.1.1.428.9806>

- Saputro, S. B., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2017). Karakteristik Biskuit dengan Variasi Substitusi Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) dan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosch). *Jurnal JITIPARI*, 4(2), 89–95. Diakses dari <https://ejournal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1894/1683>
- Sari, A. R., Mardhiyah, E. N., Hendrawati, T. Y., Teknik, F., Jakarta, U. M., Putih, C., Pusat, J., & Stevia, T. A. (2020). Pembuatan Teh Aloe Vera dan Daun Stevia sebagai Potensi untuk Pencahar. *Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*. Diakses dari <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit/article/view/7919/4713>
- Setyowati, Tri, W., Nisa, & Choirun, F. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder) High-Fiber Biscuit Formulations (Study of The Proportions of Corn Bran : Wheat Flour and Addition of Baking Powder). *Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/71/88>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12. Diakses dari <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/25245>
- SNI 2973-2011. (2011). Standardisasi Nasional Indonesia : Biskuit. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Bandung. Diakses dari <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>
- Suarni, S. (2009b). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 28(2), 63–71. Diakses dari <http://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/7774/6738>
- Suarni. (2009a). Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan. *Iptek. Tan. Pang.*, 4(2), 181–193. Diakses dari <http://ejournal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2624/2263>
- Susilawati BS, S. B., Syam, H., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Modifikasi Tepung Jagung Prigelatinisasi Terhadap Kualitas Cookies. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 27. <https://doi.org/10.26858/jptp.v4i0.6911>
- Sutarjo, G. A. (2017). Analisis Kadar Protein Dan Kadar Lemak Pakan Ikan Gabus Dalam Bentuk Cake Dengan Konsentrasi Ikan Layang (*Decapterus* sp.) yang Berbeda. *Perikanan*, 116–120. Diakses dari <http://research-report.umm.ac.id/index.php/research-report/article/view/966/1179>
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi-L*) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 984–995. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/221/228>
- Utami, N. A., Hamidah, S., & Badraningsih, L. (2020). Oatmeal Cookies Sebagai

Pengganti Makanan Selingan Untuk Penderita Diet Rendah Kalori. *HEJ (Home Economics Journal)*, 4(2), 44–48. Diakses dari <https://journal.uny.ac.id/index.php/hej/article/view/24869>

Utomo, L. I. V. A., Nurali, I. E., & Ludong, I. M. (2017). Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata). *Cocos*, 1(2). <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/14939/14504>

Varma, P., Bhankharia, H., & Bhatia, S. (2016). Oats: A Multi-Functional Grain. *Journal of Clinical and Preventive Cardiology*, 5(1), 9. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/303976126_Oats_A_multi-functional_grain

Viani, D. H. (2017). *Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Koro Pedang*. [Skripsi] (Vol. 110265) [Universitas Diponegoro Semarang]. Diakses dari http://eprints.undip.ac.id/54684/1/Full_Text.pdf

Widyastuti, E., Claudia, R., Estiasih, T., & Ningtyas, D. W. (2015). Karakteristik Biskuit Berbasis Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas* L.), Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi, Dan Konsentrasi Kuning Telur. *Teknologi Pertanian*, 16(1), 9–20. Diakses dari <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/796>

Zaki, H., Elshawaf, A. M., El, M., & Hussein. (2018). Chemical, Rheological and Sensory Properties of Wheat- Oat Flour Composite Cakes and Biscuits. *Journal of Productivity and Development*, 23(2), 287–306. Diakses dari https://journals.ekb.eg/article_42018_5f71eb4f9cdbc3893ddc3587547d3c7e.pdf

Zhu, F. (2017). Coix: Chemical Composition and Health Effects. *Trends in Food Science and Technology*, 61, 160–175. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2016.12.003>